La gestion environnementale et les services alimentaires

Cégep Vert du Québec

CERTIFICATION cégep VERT

Environnement Jeunesse

Sommaire

Présentation

.4 Gestion environnementale

Démarche progressive
Avec qui travailler ?
Politiques et chartes
L'importance du diagnostic

.16 Domaines d'intervention

Alimentation responsable
Matières résiduelles
Approvisionnements
Sensibilisation

.37 Références

.49 Pour plus d'informations

.50 Contacts

CERTIFICATION cégep VERT

Présentation

Bonjour,

Voici un document d'accompagnement qui, nous l'espérons, saura vous guider dans vos démarches afin d'orienter la gestion des services alimentaires de votre établissement dans la voie du développement durable et de la responsabilité sociale.

Ce fascicule vous présente des méthodes d'intervention relatives à l'alimentation responsable, la gestion des matières résiduelles, les approvisionnements et la sensibilisation de la communauté de vos établissements. Vous trouverez également une section contenant une foule de références classées par thèmes.

Tout comme les autres documents d'accompagnement que nous produisons pour vous, celui-ci est un outil évolutif, qui vous est offert en version électronique et continuellement mis à jour. Nous vous invitons donc à le consulter en ligne. Si vous constatez que certaines informations sont manquantes ou que quelques-unes de vos questions restent sans réponse, n'hésitez pas à nous en faire part et nous aurons le plaisir d'ajouter l'information nécessaire.

Bonne consultation,

L'équipe d'ENvironnement JEUnesse.

Gestion environnementale

Démarche progressive

« Un processus de transformation dans lequel l'exploitation des ressources, le choix des investissements, l'orientation des changements technologiques et institutionnels sont rendus cohérents avec l'avenir comme avec les besoins du présent. »

Un tel projet de transformation doit évidemment se construire sur des bases solides de confiance et de collaboration.

Il dépend surtout:

- de la capacité des porteurs du projet à motiver l'ensemble des acteurs et à mettre en place une réelle concertation;
- de la conviction des interlocuteurs;
- de l'état des lieux de l'établissement;
- de l'avancement de certaines filières;
- du budget accordé;
- des objectifs définis suite au(x) diagnostic (s).

La création d'un sous-comité « cafétéria » au sein du CACE peut s'avérer efficace. L'équipe peut, par exemple, se consacrer à l'élaboration des objectifs, à leur proposition, à la constitution du projet et finalement à la proposition des modalités de suivi.

Gestion environnementale

Avec qui travailler ?

Plusieurs types d'intervenants peuvent devenir des acteurs clés de votre démarche. Il est primordial d'identifier ces précieux collaborateurs dès le départ. Bien entendu, le rôle et le nombre de ces intervenants varieront selon le projet, son envergure et l'implication qu'il exige.

Vous trouverez ces acteurs dans votre établissement :

- Comité exécutif de l'établissement;
- Conseil d'administration;
- Assemblée des représentants;
- Le Comité d'action et de concertation en environnement (CACE);
- Le responsable de l'environnement (conseiller, technicien ou autre);
- La direction de l'établissement;
- Les divers syndicats;
- Les employés de soutien;
- Les professeurs;
- Les techniciens;
- La direction de la cafétéria;
- Les employés de la cafétéria;
- Les groupes environnementaux étudiants;
- Les associations étudiantes;
- Les représentants étudiants;
- Les étudiants;
- Les groupes bénévoles;

Gestion environnementale

Politiques et chartes

Il est libre à chaque établissement d'adopter ou non une politique visant à encadrer les activités de ses services alimentaires. Toutefois les balises tracées par ce genre de document permettent de mener plus aisément les actions et opérations en vue de rendre certaines pratiques plus respectueuses au niveau environnemental et social, grâce à l'important travail de concertation multipartite qui a été fait au préalable.

L'établissement, a donc pu inclure un segment visant particulièrement les services alimentaires dans sa politique environnementale. Ces « critères environnementaux et sociaux » que l'établissement instaure devront apparaître dans les offres de service qu'il émettra. De cette manière, l'établissement est cohérent avec sa politique environnementale et le fournisseur est aussi tenu de s'y conformer.

Dans les pages suivantes, vous trouverez quelques exemples de chartes et de politiques inspirantes. De plus, la section *Références* contient des liens menant à des modèles de politique et de charte.

Gestion environnementale

Politiques et chartes

CHARTE « POUR UNE CAFÉTÉRIA VERTE »

Souscrire à cette charte constitue un acte fondamental par lequel les signataires s'engagent à faire évoluer le secteur des services alimentaires dans le cadre d'un développement durable en influant sur l'amont de la filière. Document fondateur d'une démarche de progrès, cette charte est basée sur une approche volontaire. Son objectif n'est pas de contraindre au changement mais de l'initier. En concrétisant les objectifs d'un idéal à atteindre, elle s'efforce de faciliter le passage à l'action !

Les objectifs de la charte « pour une cafétéria verte »

1. *Engager une nouvelle politique d'approvisionnement en évitant …… en les substituant par des produits correspondant à des pratiques durables.*
2. *Promouvoir les bonnes pratiques en matière de services alimentaires auprès des différentes parties prenantes, notamment à travers la préférence pour les certifications écologiques de référence.*
3. *Jouer un rôle de guide auprès des consommateurs en les informant sur la nécessité de choisir des produits durables et sensibiliser les salariés à ces problématiques.*

Les engagements

En vertu de cette charte, les signataires s'engagent à :

Gestion environnementale

Politiques et chartes

CHAPITRE I : *ASSAINIR la gamme de produits offerts (frais, surgelés, transformés)*

Article 1: *Identifier les produits alternatifs disponibles pour remplacer les produits issus de sources non durables dans un délai d'un an.*

CHAPITRE 2 *: IMPLIQUER les fournisseurs dans une démarche de progrès*

Article 2 *:* *Exercer une pression sur les fournisseurs en préconisant la gestion durable des stocks.*

Article 3 *:* *Favoriser l'approvisionnement en produits provenant de fournisseurs engagés dans une démarche de progrès vers un rang plus élevé de durabilité.*

Article 4 *:* *Prévenir que l'absence de progrès d'un fournisseur pourra conduire à l'arrêt de commande de ses produits dans un délai inférieur à 5 ans.*

Article 5 *:* *Travailler avec les fournisseurs pour améliorer de façon continuelle la politique d'approvisionnement en ressources durables.*

CHAPITRE 3 *: ETABLIR une politique d'approvisionnement pour les produits certifiés écologiques*

Article 6 *:* *Examiner la nature des approvisionnements existants et identifier les solutions de substitution par des produits certifiés écologiques.*

Article 7 *:* *Promouvoir l'éco-étiquetage auprès des clients et des fournisseurs.*

Gestion environnementale

Politiques et chartes

CHAPITRE 4 *: SENSIBILISER les consommateurs*

Article 8 : *Lancer un programme de formation au sein de l'entreprise pour informer les acheteurs et les chefs de rayon sur les enjeux de l'approvisionnement durable.*

Article 9 : *Inciter le personnel à informer les consommateurs sur la problématique de l'approvisionnement durable.*

Article 10 *:* *Produire des supports de communication dédiés pour sensibiliser les consommateurs à la nécessité de préserver les diverses ressources en privilégiant l'achat de produits issus de procédés durables.*

CHAPITRE 5 *: DIFFUSION*

Article 11 *:* *Communiquer avec l'ensemble des collaborateurs sur leur engagement en faveur d'un approvisionnement durable et sur les résultats pratiques de cet engagement.*

Article 12 : *Autoriser la direction de l'établissement à diffuser des résultats issus de cette démarche dans le cadre de ses relations presse et autres.*

Lu et approuvé

SIGNATURES

Gestion environnementale

Politiques et chartes

Voici un exemple de clause incluse dans la politique environnementale du *Cégep St-Laurent*.

L'établissement a choisi le moment du renouvellement du contrat de son concessionnaire alimentaire pour appliquer ladite clause :

« Conformément à sa politique environnementale, le cégep de Saint-Laurent vise à réduire la quantité de déchets générés par la cafétéria et éliminer l'utilisation de produits non-écologiques.

Dans cette optique, le Cégep entend dès la session automne 2006, utiliser à la cafétéria une vaisselle durable, réduire l'utilisation de tout produit jetable et favoriser l'achat et l'utilisation de produits écologiques et équitables.

Le concessionnaire est tenu de se conformer à la politique environnementale du Cégep. Il doit prévoir dans ses opérations l'intégration de ces nouveaux produits et services et collaborer avec le Cégep dans l'implantation de toute action visant à rencontrer les objectifs de la politique environnementale. »

Voici un exemple de clause incluse dans la politique environnementale du *Collège Marie-Victorin*.

L'établissement a opté pour une formulation plus précise :

« Le concessionnaire participera et collaborera aux projets et aux programmes basés sur les 3R-V tel que le recyclage et le compostage, et ce en conformité avec la politique environnementale du cégep Marie-Victorin.

Pour le recyclage du carton, du verre et du métal, le concessionnaire devra intégrer et utiliser les contenants que le cégep mettra à sa disposition.

Tant que le service de compostage ne sera pas offert par la ville de Montréal, le compostage ne concerne que les résidus alimentaires végétaux de la cuisine générés par la préparation des mets. Les résidus alimentaires pour le compost devront être amenés au site de compostage situé sur le campus. […] »

Ces deux extraits proviennent du *Guide pour une cafétéria plus verte* du Cégep St-Laurent, produit par Ariane Cimon-Fortier, 2008.

À voir dans la section *Références*.

Gestion environnementale

Politiques et chartes

Dans la même optique que les exemples précédents, le *Collège de Rosemont* a lui aussi bonifié son expertise environnementale en 2009, en mettant à jour son devis d'appel d'offre pour la concession de ses services alimentaires.

En voici un extrait:

« ***1.16 Critères d'évaluation***

Proposition d'ajouter un critère environnemental, par exemple : expérience en gestion environnementale, détention d'une politique environnementale, etc.

6.2 Gestion environnementale

Conformément à la Politique relative à l'environnement et au développement durable du Collège de Rosemont, le concessionnaire s'engage à souscrire aux principes de cette politique et à se conduire en citoyen responsable et respectueux de l'environnement.

6.2.1 Gestion des matières résiduelles selon de principe des 3RV-E

[…] Le concessionnaire se réfèrera à l'annexe X en ce qui a trait aux consignes d'application du principe des 3RV-E comme mode de gestion écologique des matières résiduelles générées dans le cadre de ses opérations au Collège de Rosemont.

6.2.3 Produits nettoyants écologiques

Le concessionnaire doit utiliser exclusivement des produits nettoyants écologiques et biodégradables, en fournir la liste ainsi que le nom du fournisseur. Tout changement de produits nettoyants survenant dans la durée du contrat doit, au préalable, être soumis pour approbation au Comité d'action et de concertation en environnement (CACE) du Collège de Rosemont. »

Gestion environnementale

L'importance du diagnostic

Le diagnostic, une fois complété, dresse le portrait du secteur concerné. Comme le bilan environnemental, il peut servir ultérieurement à transmettre des recommandations afin d'améliorer l'efficacité de son organisation et l'efficience de ses activités en lien avec l'environnement.

Par la suite, lorsque le diagnostic initial a été posé, il peut se transformer en un outil qui permettra de mesurer en permanence les progrès réalisés. Il peut s'avérer judicieux de l'utiliser lorsqu'il est question de reconsidérer des relations interservices de façon objective et c'est un bon indicateur de l'implication de l'ensemble des services de l'établissement.

Voici des exemples d'informations à inclure dans un diagnostic de services alimentaires :

Établissement

- Nom de l'établissement ;
- Date (*année, mois, jour*) ;
- Nom du responsable ;
- Nombre d'étudiants à temps plein ;
- Nombre de membres du personnel .

Concessionnaire

- Nom du concessionnaire ;
- Nombre d'années en place ;
- Début du contrat (*année, mois, jour*) ;
- Fin du contrat (*année, mois, jour*) ;
- Redevances à l'établissement en cas de surplus ;
- Problème d'espace identifié ;
- Projet de rénovation des installations .

Gestion environnementale

L'importance du diagnostic

Voici des exemples d'informations à inclure dans un diagnostic de services alimentaires :

Cafétéria

- Nombre de points de service alimentaire;
- Nombre de places assises à la cafétéria principale;
- Nombre de repas servis par jour;
- Comptoir sandwich;
- Nombre de repas sandwich servis par jour;
- Ce qu'un repas complet comprend à la cafétéria principale;
- Chariots de rangement pour les cabarets;
- Lave-vaisselle (Nombre, marque, capacité, coût);
- Espace dédié aux usagers pour laver leur vaisselle personnelle;
- Facilité de surveillance des entrées et sorties dans l'aire de la cafétéria principale;
- Achats locaux, biologiques et équitables;
- Sensibilisation des usagers (environnement, récupération, vaisselle, savoir-vivre, etc.);
- Méthodes de sensibilisation (affichage, brigade verte, etc.) .

Vaisselle

- Vaisselle réutilisable (précisez le type de vaisselle : plastique, porcelaine, etc.);
- Précisez comment s'est déroulé le processus d'implantation de la vaisselle durable ;
- Étude de faisabilité sur l'implantation de la vaisselle durable;
- Choix offert aux usagers entre la vaisselle de porcelaine et de carton;
- Nombre de couverts de base que possède la cafétéria;
- Nombre de repas servis dans de la vaisselle durable;
- Vaisselle compostable;
- Vaisselle incassable en plastique;
- Système de consigne de la vaisselle;
- Efficience du système de consigne;
- Date d'implantation du système (*année, mois, jour*);
- Évaluation des vols de vaisselle;
- Évaluation des bris de vaisselle;
- Total d'argent dépensé par an pour de la vaisselle jetable;
- Total d'argent dépensé par an pour de la vaisselle durable;
- Tâches reliées à la vaisselle (*en nombre d'heures par jour*).

Gestion environnementale

L'importance du diagnostic

Voici des exemples d'informations à inclure dans un diagnostic de services alimentaires :

(suite)

Matières résiduelles

- Système de récupération des matières résiduelles en place;
- Précisez comment s'est déroulé le processus d'implantation de la récupération;
- Efficience du système;
- Date d'implantation du système (*année, mois, jour*);
- Présence d'un programme de compostage;
- Précisez comment s'est déroulé le processus d'implantation du compostage;
- Efficience du programme;
- Date d'implantation du programme (*année, mois, jour*);
- Contenants consignés;
- Distributrices Coca-Cola/Pepsi;
- Nombre de distributrices;
- Bouteilles d'eau à vendre;
- Précisez comment s'est déroulé le processus de retrait de la vente de bouteilles d'eau et alternatives proposées;
- Articles vendus dans les distributrices;
- Quantité vendue par année en moyenne;
- Étude de faisabilité sur l'implantation de contenants durables pour remplacer les contenants individuels (*pour condiments, lait, sucre, etc.*);

Menus

- Types d'améliorations santé intégrées au menu de la cafétéria
- Menus vérifiés par un diététicien
- Affichage des informations nutritionnelles

Articles individuels / année

- Sel et poivre en sachet
- Sucre en sachet
- Ketchup en sachet
- Moutarde en sachet
- Relish en sachet
- Vinaigre en sachet
- Lait et crèmes en gobelet

- Bols en polystyrène (toutes grandeurs)
- Verres en polystyrène (toutes grandeurs)
- Assiettes en polystyrène (toutes grandeurs)
- Couvercles (toutes grandeurs)
- Ustensiles (tout types)

Gestion environnementale

L'importance du diagnostic

Voici des exemples d'informations à inclure dans un diagnostic de services alimentaires :

(suite)

Articles individuels / année

- Serviettes en papier
- Bâtons café
- Filtres à café en papier (blanchis ou non)
- Casseaux de frites;
- Verres en papier;
- Assiettes en papier;
- Moules à muffin en papier;
- Assiettes d'aluminium;
- Conserves;
- Bouteilles aérosol;
- Bouteilles en verre.

Un sondage? Pourquoi pas!

Voici quelques questions qui pourront vous inspirer pour réaliser un sondage qui vous aidera à choisir les actions les plus utiles pour votre établissement :

- Vous sentez-vous interpellés par les enjeux environnementaux en général ?

- Quel est votre statut ?

- Combien de repas achetez-vous à la cafétéria principale par semaine ?

- Parmi ces repas, combien en mangez-vous hors de la cafétéria (pour emporter) ?

- Seriez-vous favorable à l'utilisation de vaisselle durable pour servir les repas ?

- Sur un repas complet, quel supplément seriez-vous prêt à débourser pour l'utilisation de vaisselle durable ?

- L'utilisation de vaisselle durable devrait-elle être une priorité pour l'établissement ?

Vous trouverez la version intégrale de ce sondage dans la documentation du *Projet Cafétéria Verte*, 2004.

À voir dans la section *Références*.

Domaines d'intervention

Alimentation responsable

En lien avec les services alimentaires, plusieurs gestes peuvent être posés pour promouvoir le concept d'alimentation responsable.

1 Fournir un approvisionnement en fonction des 3 N-J, pour les fruits, légumes, fines herbes, viandes et substituts (et bien d'autres) et pour tout produit transformé.

2 En collaboration avec un professionnel de la nutrition, inclure une clause alimentaire dans sa politique environnementale ou formuler des recommandations concernant la mise à jour des normes alimentaires en vigueur à ce moment. Pour ce faire, constituer un groupe de travail ou un comité consultatif et effectuer des sondages auprès des usagers.

3 Identifier et faire la promotion de repas et produits qui respectent ces normes et principes.

Domaines d'intervention

Alimentation responsable – La gestion en fonction des 3 NJ

Agir en fonction de ces quatre concepts alimentaires peut être plus facile qu'on ne le croit :

NU

Recherchez les produits les moins emballés possible. Évitez d'acheter des produits en portions individuelles. Utilisez de la vaisselle durable et des contenants réutilisables. Achetez en vrac, amenez votre sac, recyclez, compostez et mettez votre poubelle au régime!

*Le plus écologique, c'est certainement « pas d'emballage du tout » ! Voilà pourquoi on parle de Nu. Bien que l'on ne puisse pas éviter tous les emballage proposés, il est possible de faire toute une différence en adoptant la pratique des « 3-RV ». Les 3-RV, c'est réduire à la source, réutiliser recycler et valoriser nos ressources. Un fournisseur peut réduire ses quantités d'emballages, il suffit de le lui demander! **

NON-LOIN

Favorisez des aliments produits localement. Vous encouragez ainsi l'économie locale tout en vous assurant de la fraicheur des produits. En prime, vous préservez l'environnement des tonnes de gaz carbonique rejetés lors du transport.

*Il est important de regarder les indications qui concernent la provenance des produits sur les emballages et sur les affichages. Quand ce n'est pas indiqué, il est toujours possible de le demander, autant qu'il est possible d'exiger de vos fournisseurs qu'ils mentionnent systématiquement la provenance des produits qu'il fournissent.**

*** Vous trouverez ces extraits et de plus amples renseignements dans l'ouvrage *L'envers de l'assiette* de Laure Waridel, 2003.**

Domaines d'intervention

Alimentation responsable – La gestion en fonction des 3 NJ

Agir en fonction de ces quatre concepts alimentaires peut être plus facile qu'on en le croit :

NATUREL

Choisissez des produits biologiques le moins transformés possible. Chaque étape de transformation requiert des ressources et de l'énergie, nécessite l'ajout de colorants alimentaires, d'additifs ou d'agents de conservation et favorise la dégradation des éléments nutritifs.

*De préférence, manger biologique! En cherchant la certification biologique chez un fournisseur, vous vous assurez que ces aliments ont été cultivés ou élevés sans organismes génétiquement modifiés, sans pesticides ni engrais chimiques, sans hormones de croissance, antibiotiques ou farines animales. Cela garantit aussi qu'ils n'ont pas été irradiés.**

JUSTES

Privilégiez des produits équitables et provenant directement du producteur. Il est ainsi possible de réduire les inégalités engendrées par le système mondial d'échanges commerciaux et contribuer au partage équitable des ressources.

*Il est donc judicieux que le concessionnaire favorise le commerce équitable, comme par exemple, choisir du café, du sucre, du thé et du cacao certifiés Transfair Canada. Les fournisseurs peuvent, si la demande leur en est faite, favoriser l'achat de denrées provenant de petites compagnies locales et privilégier l'achat de produits du terroir au lieu de soutenir les compagnies multinationales.**

*** Vous trouverez ces extraits et de plus amples renseignements dans l'ouvrage *L'envers de l'assiette* de Laure Waridel, 2003.**

Domaines d'intervention

Matières résiduelles – Les avantages d'une saine gestion

La saine gestion des matières résiduelles offre plusieurs avantages aux établissements, tant au niveau environnemental, social, qu'économique * :

ENVIRONNEMENT

- Réduction de l'utilisation de ressources et d'énergie;
- Réduction des gaz à effet de serre;
- Réduction des nuisances liées à l'élimination des matières résiduelles (enfouissement et incinération), transports, pollution des sols, de l'air et de l'eau.

SOCIAL

- Mobilisation et fierté des employés autour d'un projet commun gratifiant;
- Sympathie des partenaires, des fournisseurs, de la clientèle, des médias et du public en général pour une organisation socialement responsable;
- Cohérence pour les employés avec des pratiques déjà adoptées chez eux.

*** Vous trouverez ces extraits et de plus amples renseignements dans le *Guide Zéro déchet au boulot* de RECYC-QUÉBEC 2009.**

Domaines d'intervention

Matières résiduelles – Les avantages d'une saine gestion

La gestion des matières résiduelles offre plusieurs avantages aux établissements qui s'investissent en ce sens, tant au point environnemental, social et économique * :

ÉCONOMIQUE

- Économies sur l'achat de certains produits ou fournitures (nouvelles pratiques, révision des besoins, meilleurs choix de consommation, etc.);
- Réduction des coûts liés au transport et à l'élimination des matières résiduelles;
- Revenus associés à la vente de certaines matières résiduelles.

CERTIFICATION cégep VERT

*** Vous trouverez ces extraits et de plus amples renseignements dans le *Guide Zéro déchet au boulot* de RECYC-QUÉBEC 2009.**

Domaines d’intervention

Matières résiduelles – Les étapes clés

Beaucoup d’outils plus que pertinents ont été élaborés sur le sujet, sous diverses formes et sous divers volumes. Afin de vous faciliter la tâche, une recherche a été effectuée en vue de répertorier les ouvrages les plus pertinents. Nous vous présentons ici quelques extraits significatifs du ***Guide Zéro déchet au boulot*** de **RECYC-QUÉBEC**. Vous trouverez de plus amples informations sur le guide dans la section ***Références***.

En vous référant aux étapes suivantes, il pourrait être moins ardu de vous lancer dans ce type de démarches et de les poursuivre de manière efficace.

Domaines d'intervention

Matières résiduelles – Les étapes clés

ÉTAPE 1

[…] « Il est important de reconnaître et d'encourager l'initiative des employés qui adhèrent à la cause environnementale. Toutefois, en l'absence d'une volonté ferme des dirigeants, l'action volontaire pèsera rapidement très lourd sur les épaules des quelques employés impliqués. »

- Informer les gestionnaires des enjeux et des retombées positives d'une saine gestion des matières résiduelles;
- Démontrer l'intérêt des membres du personnel pour le projet;
- Obtenir l'engagement écrit de la direction et des décideurs concernés;
- Impliquer le propriétaire de l'établissement (ou son représentant) afin de vous assurer de son entière collaboration;
- Identifier une personne qui sera chargée de coordonner le projet;
- Fixer des objectifs à court, à moyen et à long terme afin de mesurer votre performance;
- Évaluer l'intérêt de soumettre sa candidature à un autre programme de certification.

ÉTAPE 2

Identifier les acteurs qui prendront part à la démarche

Certains acteurs joueront un rôle plus ou moins important que d'autres. Portez une attention particulière aux intervenants suivants :

Responsable santé/ sécurité

- Doit voir à ce que les actions mises en œuvre soient conformes aux mesures de santé et sécurité au travail.

Chef de l'équipe d'entretien

- Devra harmoniser les processus d'entretien en fonction des nouvelles consignes liées à la gestion des matières résiduelles (exemple: vider les contenants de matières recyclables et les acheminer au débarcadère ou à l'endroit prévu à cet effet);
- Ce peut alors être une bonne occasion de revoir les pratiques et de les optimiser. Par exemple, la fréquence de vidage des poubelles de bureau pourrait être revue à la baisse. Une révision du devis d'entretien est toute indiquée pour l'adapter au plan de gestion des matières résiduelles;
- Devra assurer le suivi auprès de ses employés afin qu'ils réalisent les nouvelles tâches.

Domaines d'intervention

Matières résiduelles – Les étapes clés

ÉTAPE 3

La caractérisation des matières résiduelles

- Faire une copie des plans des différents espaces de l'établissement;
- Localiser les contenants de matières résiduelles (poubelles, bacs de récupération, etc.);
- Noter leur contenu et leur volume
- Associer un code (couleur et/ou forme) par type de contenants de matières résiduelles et le positionner à l'emplacement correspondant sur la carte;
- Associer une fréquence de vidage pour chaque contenant et/ou chaque lieu;
- La consultation d'un responsable de l'entretien est recommandée;
- Projeter les calculs pour déterminer le volume annuel total de matières résiduelles pour l'ensemble de l'établissement.

*Vous trouverez un exemple d'étude de caractérisation dans la section **Références**.*

ÉTAPE 4

La gestion en fonction des 3-RV

Réduction à la source

- Faire l'achat d'un lave-vaisselle;
- Implanter l'utilisation de vaisselle durable;
- Disposer la vaisselle durable à la vue des usagers;
- Mise en place d'incitatifs à l'utilisation de vaisselle durable (exemple: rabais sur la tasse de café avec utilisation d'un contenant durable);
- Instaurer une taxe pour l'utilisation de vaisselle jetable;
- Offrir des produits en vrac plutôt qu'emballés;
- Etc.

Domaines d'intervention

Matières résiduelles – Les étapes clés

(suite)

Réutilisation

- Il s'agit de réemployer les objets selon la forme qu'ils ont au départ.
- Récupérer les chaudières de plastique et autres contenants servant dans les cuisines pour les utiliser à d'autres fins.

Récupération et recyclage

- Récupérer les matières qui peuvent retourner dans la chaîne de production industrielle (exemple: verre, plastique, métal, cartons, etc.).

Valorisation

- Valoriser les matières qui ne se réutilisent ni ne se recyclent (exemple: les résidus de table, pour en faire du compost).

*Voir les ressources sur le compostage dans la section **Références**.*

ÉTAPE 5

Trouver un récupérateur

- Vérifier si une collecte des matières résiduelles se fait déjà pour votre établissement (déchets et/ou matières recyclables). Le cas échéant, un fournisseur en place pourrait répondre à vos besoins de collecte multimatières. Donnez-lui l'occasion de faire une offre;
- Consulter la municipalité pour savoir si un service de récupération multimatière est disponible dans votre secteur;

Plusieurs modalités de service sont à considérer et à vérifier auprès des récupérateurs potentiels :

- le mode de facturation (forfaitaire, au nombre de contenants, à la levée, au poids, au volume, etc.);
- les matières recyclables acceptées et les matières refusées;
- la fréquence de collecte (quotidienne, hebdomadaire, mensuelle, etc.);
- les précautions de préparation des matières recyclables (obligation possible de rincer les contenants, tri à la source ou collecte pêle-mêle, utilisation de sacs transparents, etc.);

Domaines d'intervention

Matières résiduelles – Les étapes clés

ÉTAPE 6

Le choix des équipements de récupération des matières résiduelles dépend de deux critères :

- du type de matériel récupéré;
- des exigences du récupérateur.

De plus, il serait judicieux de prendre en considération les aspects suivants :

- durabilité;
- maniabilité;
- sécurité;
- volume;
- esthétisme.

Avant de commencer les recherches, quelques vérifications s'imposent:

- Réaliser un inventaire des équipements déjà en place et des lieux de récupération pour l'ensemble des matières résiduelles (contenants, bacs, lieux d'entreposage, déchiqueteurs à papier, poubelles excédentaires, etc.);

(suite)

- Appuyer le choix de l'emplacement des contenants sur l'examen visuel ou l'étude de caractérisation;
- Vérifier si le récupérateur fournit des équipements avec son service (prêt, location ou vente);
- Consulter le comité vert, le personnel d'entretien et les membres du personnel, afin de vous assurer que les contenants et leur emplacement correspondent aux besoins de chacun;
- Procéder à l'acquisition des contenants, si requis, pour compléter ceux déjà en place ou fournis par le récupérateur;
- Rendre la récupération la plus accessible possible en disposant un bac de récupération à côté de chaque poubelle;
- Identifier chaque contenant à l'aide de son pictogramme correspondant.

*Pour de plus amples information sur les **types de contenants**, les **fournisseurs de bacs** et sur les **manières les plus efficaces de les disposer**, consultez les diverses références de RECYC-QUÉBEC dans la section **Références**.*

Domaines d'intervention

Matières résiduelles – Les étapes clés

ÉTAPE 7

Informer et sensibiliser la communauté

- Identifier les objectifs de communication, en lien avec les objectifs de récupération et le plan d'action, en prenant soin d'identifier des messages spécifiques à transmettre en fonction du personnel à rejoindre;
- Demander aux responsables des communications d'identifier les messages ou les campagnes d'information qui ont déjà été réalisés à propos de la gestion des matières résiduelles;
- Contacter la municipalité et/ou le récupérateur pour savoir s'ils ont des outils de communication;
- Consulter les outils électroniques offerts par RECYC-QUÉBEC;
- Prendre contact avec d'autres établissements afin de partager les bons coups et pour échanger des outils d'information et de sensibilisation;
- Identifier les outils à développer, en fonction des objectifs du plan de gestion des matières résiduelles et de la stratégie de communication;

(suite)

- N'hésitez surtout pas à faire des rappels sur les consignes qui ne sont pas (ou peu) respectées (exemple : rinçage et tri).

ÉTAPE 8

Effectuer le suivi des performances

« […] L'exercice le plus simple pour mesurer la performance est de reprendre la démarche de sondage, d'examen visuel ou de caractérisation réalisée au début du processus d'implantation de votre plan de gestion des matières résiduelles. […] »

Pour obtenir des informations au sujet de l'implantation d'un système de compostage, référez-vous à la trousse *Actions et Références* d'ENvironnement JEUnesse

www.enjeu.qc.ca/intercaces

CERTIFICATION cégep VERT

Domaines d'intervention

Approvisionnements

Qu'est-ce que les approvisionnements responsables ?

Les approvisionnements responsables représentent les achats de produits et services s'inscrivant dans une perspective de développement durable, c'est-à-dire qui respectent certaines normes sociales et environnementales et qui témoignent d'une réflexion faite sur les alternatives d'achat.

Les établissements d'enseignement sont des acheteurs importants et il est indéniable que leur volume d'achats a un impact environnemental et social réel. L'intégration de la notion de développement durable et d'équité au sein de leurs pratiques d'achats est donc tout à fait appropriée. Les établissements sont libres de s'inscrire dans ce processus selon les ressources qu'ils possèdent. L'élaboration d'une politique d'achat responsable ou d'un code de conduite responsable (ou autre mesure) assure le respect de normes fondamentales de travail et de normes environnementales minimales.

La mise en place de telles mesures renferme un large potentiel de formation et de sensibilisation et témoigne d'une volonté de responsabilisation de la part des participants.

Domaines d'intervention

Approvisionnements – La gestion en fonction des 3-R

La gestion des approvisionnements en fonction des 3-R

REPENSER	Il s'agit d'évaluer plus précisément les quantités à acheter en fonction des besoins. Un établissement peut alors favoriser la location et le partage de certains biens et produits plutôt que de les acheter. Les acheteurs sont sensibilisés au concept de cycle de vie des produits.
RÉDUIRE	Le fait d'acheter et d'utiliser des produits de meilleure qualité diminue le nombre d'acquisitions. L'établissement choisi un produit avec une durée de vie plus longue et s'informe également de sa toxicité et de sa réutilisation potentielle.
RÉUTILISER	L'établissement achète des produits et favorise l'emploi de biens réparables ou réutilisables.

Domaines d'intervention

Approvisionnements – Les critères d'admissibilité

C'est à chaque établissement de déterminer les critères d'admissibilité pour les produits et services dont il a besoin. Ils peuvent varier en fonction de leur précision. Plusieurs indicateurs peuvent servir de balises lors du choix des critères d'admissibilité.

Les écolabels

Il en existe des centaines, mais certains d'entres eux sont vus plus fréquemment, notamment pour:

- Le commerce équitable (2, 3);
- Les aliments biologiques (4, 5, 6);
- Les produits du Québec (7);
- Les appareils à haute efficacité (8);
- Le bois de construction (1);
- Le papier contenant un pourcentage de fibres recyclées (9);
- Etc.

1 2 3

4 5 6

7 8 9

Domaines d'intervention

Approvisionnements – Les critères d'admissibilité

Les critères spécifiques

- Biodégradable;
- Compostable;
- Contenant des matières recyclées;
- Éco-énergétique;
- Économie d'eau;
- Emballage réduit;
- Émissions réduites de gaz à effet de serre;
- Fabriqué à partir de matières rapidement renouvelables;
- Faible teneur en composés organiques volatils (COV);
- Faible toxicité;
- Facilité d'entretien ou de réparation;
- Longue durée de vie;
- Moins dangereux;
- Origine biologique;
- Recyclable;
- Remis à neuf ou usagé;
- Réutilisable;
- Sans chlorofluorocarbures (CFC);
- Sans métaux lourds (plomb, mercure, cadmium, chrome);
- Sans substances cancérigènes;
- Sans substances toxiques, biocumulatives ni persistantes;
- Sans formaldéhyde ou phosphate;
- Etc.

Source: Takt-ethic, firme de consultants en environnement, 2009.

Domaines d'intervention

Approvisionnements – L'appel d'offre

L'appel d'offre

Il s'agit d'un processus par lequel un demandeur cherche à mettre en concurrence plusieurs fournisseurs potentiels (de biens, de services ou de travaux) par une divulgation complète, formelle, publique et détaillée de ses besoins dans le but d'obtenir le contrat plus avantageux et correspondant le plus possible aux besoins exprimés.*

On comprend donc que les exigences environnementales et sociales placées dans le devis d'appel d'offres doivent être formulées précisément. Il ne faut pas oublier également que le succès de cette démarche repose sur la collaboration de la direction des services alimentaires, de la direction de l'établissement et du comité environnemental institutionnel.

Certaines questions sont pertinentes à poser aux fournisseurs potentiels :

- S'ils possèdent une politique environnementale ou une norme semblable;

- S'ils possèdent une certification attribuée par une tierce partie crédible et reconnue.

CERTIFICATION cégep VERT

*** Vous trouverez cet extrait et de plus amples renseignements dans l'ouvrage *Adopter une politique d'approvisionnement responsable dans un établissement d'enseignement supérieur*, 2009. Dans la section *Références*.**

Domaines d'intervention

Sensibilisation

L'éducation relative à l'environnement (ERE) peut être une solution à plusieurs problématiques liées à la gestion environnementale dans un établissement car c'est de cette manière que les individus et la collectivité prennent connaissance de leur environnement et qu'ils acquièrent les connaissances et la volonté d'agir. La formation et la sensibilisation sont donc primordiales.

Selon les thèmes présentés dans ce fascicule, nous vous proposons une banque de sujets qui peuvent guider l'organisation d'un kiosque de sensibilisation, d'une semaine environnementale ou qui peuvent inspirer des formules d'activités originales et attrayantes.

N'hésitez pas à présenter ce qui fait de vos services alimentaires des services plus verts et les bons coups de votre établissement à toute la communauté !

Domaines d'intervention

Sensibilisation – Alimentation responsable

DÉMONSTRATIONS

- Menus santé
- Boîte à lunch écologique
- Suremballage
- Produits équitables (dégustation possible)
- Produits biologiques (dégustation possible)
- Etc.

PARTICIPATION

- Sondage sur les habitudes alimentaires
- Constituer un groupe d'achat
- Organiser une cuisine collective
- Vente de produits en vrac pour les levées de fonds
- Etc.

INFORMATIONS

- 3 N-J
- Commerce équitable
- Agriculture biologique
- Agriculture soutenue par la communauté
- OGM
- Transport des denrées alimentaires versus gaz à effet de serre
- Articles dans divers médias
- Etc.

DOCUMENTAIRES

- *Pas de pays sans paysans*
- *Le monde selon Monsanto*
- *Manifestes en séries*
- Etc.

Domaines d'intervention

Sensibilisation – Matières résiduelles

PROMOTION

- Vaisselle durable ou compostable
- Installations de compost
- Infrastructures de récupération
- Infrastructures et projets à venir
- Propreté à la cafétéria
- Etc.

ACTIVITÉS

- Semaine « Poubelles au régime »
- Semaine québécoise de la réduction des déchets
- Brigade d'aide au tri des matières
- Caractérisation du contenu d'une poubelle
- Sculptures de matières récupérées
- Vente de gourdes ou tasses durables
- Fêtes diverses
- Etc.

DÉMONSTRATIONS

- Types de plastique
- Matières récupérables
- Transformation des matières (comment elles peuvent être réutilisées, réemployées et valorisées)
- Etc.

INFORMATIONS

- 3 R-V
- Centres de tri
- Sites d'enfouissements
- Contamination des nappes phréatiques
- Compostage
- Etc.

Domaines d'intervention

Sensibilisation - Approvisionnements

DÉMONSTRATIONS

- Certifications et écolabels
- 3 R-V
- Alternatives (commerce équitable, produits biologiques) pour l'utilisation des produits d'usage courant tels que :

    - Fournitures scolaires
    - Produits d'hygiène
    - Impressions de papier
    - Déchets dangereux
    - Matériel informatique
    - Etc.

INFORMATIONS

- Solidarité internationale
- Enjeux de la mondialisation
- Conditions de travail
- Etc.

ACTIVITÉS

- Lancement de la politique d'approvisionnements responsables
- Etc.

CERTIFICATION cégep VERT

Domaines d'intervention

Sensibilisation – Rappel sur les critères de certification

Les formations en ERE

Les formations en ERE sont dispensées aux membres du CACE et ouvertes à toute la communauté collégiale. ENvironnement JEUnesse peut dispenser, en partie ou en entier, les formations nécessaires à l'obtention de la certification *Cégep Vert du Québec*. Toutefois, ENvironnement JEUnesse reconnaît les formations (conférences, tables rondes, etc.) données par d'autres organismes ou intervenants experts en matière d'environnement.

Les activités de formation et de sensibilisation doivent être réalisées à l'intérieur d'une même année scolaire, soit l'année en cours. La présence d'un minimum de dix (10) étudiants et de deux (2) membres du CACE est requise pour que les activités de formation soient valides. Elles doivent également être tenues dans l'enceinte de l'institution.*

Les activités de sensibilisation

La mise sur pied d'activités éducatives et de sensibilisation en environnement, faite par les étudiants, laisse place à l'apprentissage transversal multidisciplinaire, tant sur le plan scolaire que parascolaire, pour permettre aux jeunes d'aujourd'hui de mieux comprendre certaines interactions environnementales et enjeux sociaux dans une perspective d'avenir viable. Bien sûr, elles permettent aussi une sensibilisation et une diffusion d'information directes auprès de la communauté collégiale en entier.

Ces activités peuvent prendre la forme d'un kiosque, d'une pièce de théâtre, de vente de produits ayant une incidence positive sur l'environnement, « d'intervention choc », etc.

N.B. Les activités de sensibilisation sont des activités récurrentes et doivent être réalisées chaque année.*

CERTIFICATION cégep VERT

*** Vous trouverez ces extraits et de plus amples renseignements dans le document *Mode d'emploi Cégep Vert du Québec, 2010-2011*, sur le site d'ENvironnement JEUnesse,** http://www.enjeu.qc.ca/projets/cegepvert/PDF_cvq/Brochure%202010-2011.pdf

Références

Alimentation responsable

Projet Cafétéria Verte 2004
www.polymtl.ca/enviropoly/docs/documents/rapport_cafeteria_verte.pdf
Cafétéria verte est un rapport rédigé par une stagiaire de la Polytechnique. Il fait le recensement des cafétérias vertes ainsi qu'une étude comparative des coûts entre les divers types de vaisselle. Vous y trouverez de l'information très pertinente pour l'instauration de la vaisselle durable versus compostable au sein de votre établissement ainsi que des personnes-ressources pour orienter vos choix.

Pour une cafétéria plus verte !
www.agpere.qc.ca/campus/Projet-St-laurent.htm
Réalisation d'un guide de mise en place d'une cafétéria verte à travers l'expérience du Cégep de Saint-Laurent.

Lien vers la politique environnementale de Chartwells
www2.compass-canada.com/corp2/media/Corporate%20sustainability%20commitments%20and%20programs%20-%20FR%20FINAL.pdf

Lien vers l'engagement à la durabilité de Sodexho
www.sodexoca.com/cafr/corporatecitizenship/sustainability/sustainability.asp

Guide d'action pour un commerce équitable – Équiterre
www.equiterre.org/sites/fichiers/guide_action_commerce_equitable.pdf

L'éducation à l'éco alimentation
(un projet de la Chaire de recherche en
éducation relative à l'environnement de l'UQAM)
www.eco-alimentation.uqam.ca/index.html
Cette recherche s'intéresse particulièrement à l'intervention en milieu non formel au Québec, sous forme d'éducation populaire ou communautaire. Elle se penche sur les fondements, les pratiques, les réussites, les défis, les difficultés et les pistes de développement de l'éducation relative à l'éco-alimentation.

Alimentation institutionnelle responsable - Équiterre
www.equiterre.org/solution/trousse-a-la-soupe
Le projet *À la soupe! Pour une alimentation institutionnelle responsable* veut favoriser l'alimentation saine, citoyenne et durable au sein des établissements ainsi que chez les jeunes et les adultes qui les fréquentent. Ce projet-pilote expérimente la création d'un partenariat alimentaire et solidaire entre une ferme écologique locale et un établissement scolaire qui bénéficie de légumes et de fruits écologiques fraîchement cueillis par leur agriculteur.

Guide du Consomm'acteur de la Polytechnique
www.polymtl.ca/enviropoly/docs/documents/guide_consomm-acteur_UdeM.pdf
1001 adresses et petits trucs pour une consommation responsable.

Références

Alimentation responsable

Bottin du consommateur responsable de Trois-Rivières
equiterre.org/sites/fichiers/Bottin_Consommation_Responsable_TR.pdf

Agriculture soutenue par la communauté
www.equiterre.org/solution/fermier-de-famille
L'Agriculture soutenue par la communauté (ASC), très fréquemment appelée « paniers bios », est un concept qui relie des citoyens à des fermes biologiques locales par le biais d'un partenariat de récolte. Il est possible de créer des partenariats entre certains producteurs et votre établissement. Consultez la liste des producteurs participants de votre région.

Directement de la ferme, cuisiner selon les saisons. Guide pratique pour les cuisines collectives
www.equiterre.org/sites/fichiers/Guide-ASC-CuisineCollective-fr.pdf

Table filière biologique
www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/md/filieres/
www.filierebio.qc.ca/fr/

Canadian Organic Growers (COG)
www.cog.ca/

IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements)
www.ifoam.org

Centre d'agriculture biologique du Canada
www.organicagcentre.ca

Action Group on Erosion, Technology and Concentration
www.etcgroup.org

Organic Consumers Association
www.organicconsumers.org

Organic Eprints
www.orgprints.org

Environmental working group
www.foodnews.org

MAPAQ: programme de soutien au développement de l'agriculture biologique du Québec
www.formulaire.gouv.qc.ca/cgi/affiche_doc.cgi?dossier=8105&table=0

Fédération des coopératives d'alimentation du Québec
www.fcaq.coop

Fédération d'agriculture biologique du Québec
www.fabqbio.ca

Transfair Canada
transfair.ca

Références

Alimentation responsable

L'implantation des politiques alimentaires en milieu scolaire au Québec - Une étude exploratoire auprès d'acteurs de la Montérégie.
www.inspq.qc.ca/pdf/publications/644-PolitiquesAlimMilieuScolaire.pdf

Mois de la nutrition
www.dietitians.ca/public/content/eat_well_live_well/french/nutritionmonth/index.asp

Coalition étudiante Trans-actions responsables
www.coalitionresponsable.org
La coalition Trans-actions responsables vise à sensibiliser les étudiants et l'administration des établissements scolaires québécois quant à l'adoption de pratiques d'approvisionnement plus respectueuses de l'environnement et des travailleurs. Son site Web offrent des outils adaptés et des stratégies concrètes pour favoriser l'adoption d'une politique d'achats responsable (PAR), des initiatives étudiantes reliées à la consommation responsable et un système de réseautage entre les différents acteurs.

Une boîte à lunch écologique au travail (édition 2005)
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/upload/Publications/Boite_a_Lunch_eco_Travail.pdf

OGM
www.ogm.gouv.qc.ca

Guide alimentaire canadien
www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index-fra.php

Saines habitudes de vie
www.vasy.gouv.qc.ca

Atlas canadien de la nutrition et de la santé
www.hc-sc.gc.ca/fn-an/surveill/atlas/index-fra.php

Fruits et légumes du Québec
www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/81E90682-D35C-42EF-B9E0-19763B138852/0/FruitsetLegumesduquebec.pdf

Satau inc.
Satau inc. est un distributeur de produits alimentaires non réfrigérés. Les trois quarts de leurs produits sont biologiques. Les principaux produits offerts : aliments en vrac, épices, riz, pâtes alimentaires, croustilles, barres granolas, noix, céréales en vrac, grignotines, soupes, sauce, boissons et jus, desserts, biscuits, café, thé et autres. Satau inc. est situé à Dorval et livre à travers tout le Québec. La liste de prix est disponible chez Satau inc. et chez ENvironnement JEUnesse. Téléphone : 514-631-5775.

Références

Alimentation responsable

Mettez le Québec dans votre assiette!
www.assiette.gouv.qc.ca
Site du gouvernement du Québec pour mettre en valeur les produits d'ici, par l'étiquetage Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec, et exposant les raisons et les moyens de faire le choix de l'approvisionnement local.

Le Frigo vert à Concordia
www.lefrigovert.com
Cette coopérative de travail située en plein centre-ville s'est donné pour mission de vous nourrir sans cruauté et sans générer d'injustice sociale. Cette petite épicerie est aussi la source d'approvisionnement du People's Potatoe, une initiative qui offre des repas végétaliens aux étudiants de l'Université Concordia.
Adresse : 2130, rue Mackay, Montréal

Club Organic
www.epiceriebiologique.ca
Le Club Organic est une épicerie de produits biologiques de haute qualité en plus d'être un spécialiste des prix de gros sur les produits biologiques, que ce soit les céréales, les légumineuses, les conserves, les produits frais, les huiles, les vinaigres, les produits de lessive, etc. Cette garantie est rendue possible grâce à la supervision d'un organisme de certification indépendant (Écocert Canada).
Téléphone : (514) 523-0223

CommerCvert
lecann.network-boutique.com/boutiques/cVert/index.html
CommerCvert est une boutique en ligne qui présente plusieurs fournisseurs de produits en gros pour les établissements. Les principaux domaines visés sont l'alimentation, l'entretien, l'emballage et les contenants, le matériel sanitaire et les sacs. Ce site est très intéressant pour les établissements qui désirent s'approvisionner en produits de qualité portant les certifications biologique, environnementale et/ou équitable.

Trappe pour mouches à fruits
www.leevalley.com/en/garden/page.aspx?p=44735&cat=2,51555&ap=3
Les drosophiles, mieux connues sous le nom de mouches à fruits ou de mouches à vinaigre, sont de couleur jaunâtre ou brunâtre et mesurent de 2,5 à 5 mm. On les retrouve principalement autour et dans les poubelles, les bacs de recyclage et les plantes d'intérieur. Plusieurs méthodes d'élimination existent, dont cette méthode simple.

The story of stuff
www.storyofstuff.com/
Documentaire sur les dessous de nos modes de production et de consommation.

Références

Matières résiduelles

Ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs : matières résiduelles
www.mddep.gouv.qc.ca/matieres/inter.htm

Politique québécoise de réduction des matières résiduelles 1998-2008
www.mddep.gouv.qc.ca/matieres/pgmr/index.htm

Recyc-Québec
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca

Plans de gestion des matières résiduelles des MRC
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/client/fr/gerer/municipalites/Plans_vigueur.asp

Initiatives municipales pour la gestion des matières résiduelles des industries, des commerces et des institutions
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/client/fr/gerer/municipalites/InitiativesMun.asp

Répertoire québécois des récupérateurs, recycleurs et valorisateurs
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/client/fr/repertoires/rep-recuperateurs.asp
Effectuez une recherche par région administrative, par type d'entreprise et par type de matière.

Bureau en gros
bureauengrosetvous.ca/environnement/mzde.html
Les succursales *Bureau en gros* à travers la province de Québec récupèrent les déchets informatiques et électroniques dans la majorité des sucursales. On y accepte les ordinateurs de bureau, ordinateurs portatifs, moniteurs, imprimantes, télécopieurs, numériseurs, périphériques (câbles, claviers, souris), téléphones et répondeurs, appareils photo numériques et cellulaires.

Société de recyclage des piles rechargeables (RBRC)
www.rbrc.org/french
Cette organisation à but non lucratif est le chef de file mondial en matière de gestion environnementale, de transport, de collecte et de recyclage des piles rechargeables. Ce site est une excellente source d'informations sur le sujet et facilitera la recherche d'un lieu de collecte dans votre localité par le biais de son programme Appelàrecycler®.

Références

Matières résiduelles

Échange Cellu-bouffe (Site de dépôt des cellulaire et d'appareils portatifs sans fil)
www.cafb-acba.ca
La collecte de fonds de la récupération par le biais du programme Échange Cellu-bouffe est faite au profit des banques alimentaires et gérée par Banques alimentaires Canada. Le site contient une banque de centres de dépôt près de chez vous.

Peinture récupérée du Québec
www.peinture.qc.ca
Vous cherchez où vous approvisionner en peinture récupérée? Vous désirez vous débarrasser de vos pots de peinture vides et à moitié pleins? Vous désirez faire l'acquisition d'un bac de cueillette pour vos vieux pots de peinture? Le site Web de *Peinture récupérée du Québec* contient toutes les informations pour répondre à vos besoins en matière de récupération de peinture (pour tout le Québec).

Éco-peinture
ecopeinture.fqm.ca
Éco-peinture est une société à but non lucratif dont la mission est de promouvoir et de faciliter la récupération des résidus de peinture et de leur contenant, de soutenir et d'encourager la revalorisation des peintures récupérées et de contribuer au recyclage des rebuts.

La Boîte Jaune
www.laboitejaune.com
La *Boîte Jaune* développe un réseau de collecte à domicile de déchets domestiques, dont piles, peinture, vieux vêtements, etc.. Elle promeut auprès de ses membres des services à domicile respectueux des valeurs en lien avec la qualité de la santé et de l'environnement. Elle informe, sensibilise et favorise l'animation d'activités sur des thématiques environnementales et de développement durable. Elle mobilise aussi les acteurs économiques et les pouvoirs publics locaux par rapport à la nécessité de structurer une filière permettant la valorisation des déchets domestiques collectés. Finalement, elle propose son expertise et sa méthodologie aux gens souhaitant mettre en place une collecte de déchets domestiques à domicile. Elle offre ses services sur l'île de Montréal, à Laval, à Longueuil, à Brossard, à Boucherville et à Saint-Lambert, en plus d'offrir des prestations sur mesure aux collèges, universités, écoles, associations, etc.
Téléphone: (514) 522-6483

Récupéraction Marronniers
2555, avenue Dollard ,Lasalle ,QC
H8N 3A9
Téléphone: 514-595-1212

Références

Matières résiduelles

Sur son site Internet, **RECYC-QUÉBEC** met à la disposition de la population des liens et des documents très intéressants sur la gestion des matières résiduelles et autres thèmes.

Guide Déchet zéro au boulot
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/client/fr/gerer/travail/dechet-boulot/index.html

Guide de gestion des matières résiduelles à l'intention des dirigeants de PME
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/prorecyc/docs/GuideGest_PME_final.pdf

Fiches d'information sur les matières
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/client/fr/rubriques/documentation.asp?idTypeLib=45

Types de plastiques
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/upload/Publications/MICI/Types_plastique.pdf

Code volontaire de bonnes pratiques sur l'utilisation des sacs d'emplettes
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/Upload/Publications/MICI/CodeVolontaire-sacs.pdf

Fiche d'information sur les contenants de boissons
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/upload/Publications/Fiche-contenants-boissons.pdf

Répertoire des produits à contenu recyclé fabriqués au Québec
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/client/fr/repertoires/rep-produits/Produits.asp

Répertoire des manufacturiers d'équipements en environnement
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/client/fr/repertoires/manufacturiers.asp

Exemple de caractérisation des matières résiduelles
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/client/fr/programmes-services/prog-reconnaissance/pdf/Caract-bureau-Qc.pdf

Références

Matières résiduelles

Nova Envirocom – Vaisselles et ustensiles compostables
www.novaenvirocom.ca/1_ustensiles.html#
La firme Nova Envirocom propose toute une gamme de vaisselles compostables, des ustensiles aux tabliers. Bon nombre de ces produits sont biologiques, fabriqués en amidon de maïs au Canada, résistants au froid et à la chaleur. Pour chacun des produits, une description des composantes est fournie. Le catalogue des produits est disponible au:
www.novaenvirocom.ca/images/catalogue-fr.pdf

Conseil canadien du compostage
www.compost.org
Le Conseil canadien du compostage est un organisme sans but lucratif désirant promouvoir le développement du compostage et l'utilisation du compost au Canada. Le site présente une synthèse des avantages et des principes du compostage.

Guide d'implantation du compostage en milieu scolaire d'ENvironnement JEUnesse
Ce guide complet constitue un outil pratique pour quiconque désire démarrer un projet de compostage dans son école. Il explique ce qu'est le compostage, comment faire du compost et traite de la marche à suivre pour l'implanter dans votre établissement d'une façon efficace et durable. Pour plus d'information : infoenjeu@enjeu.qc.ca

Projet Urbanus Compostus
www.eco-quartier.org/urbanus-compostus/index.htm
Vous souhaitez démarrer un site de compostage, l'Éco-quartier de la ville de Québec peut dépêcher une équipe d'animateurs(trices) pour vous informer et vous supporter dans les différentes dimensions d'un tel projet : processus de compostage, matériel nécessaire au compostage, gestion collective des sites de compostage, etc.

Centre de compostage Tourne-Sol
www.ecojm.org/tournesol_presentation.html
Le centre communautaire de compostage *Tourne-Sol* ouvre ses portes aux citoyens du quartier qui sont membres pour apporter leurs déchets organiques dans le but de les composter. Le centre est un bon exemple de gestion de matières organiques en grande quantité et peut être une bonne référence pour tout établissement qui voudrait suivre son modèle.

Les Ateliers d'Antoine
www.lesateliersdantoine.com
Cette entreprise de réinsertion spécialisée en ébénisterie offre trois modèles de composteur en bois. Les Ateliers d'Antoine visent à venir en aide aux jeunes en difficulté sur le marché du travail en favorisant leur insertion sociale et professionnelle. Pour plus d'information : (514) 256-5557.

Références

Matières résiduelles

Guide d'application – Mise en œuvre d'un programme de collecte de matières compostables pour la production de compost
Pour plus d'information, contactez Pierre-Luc Dessureault, conseiller en développement durable au Cégep de Chicoutimi : *pldessureault@cegep-chicoutimi.qc.ca*

Fiche d'information sur les matières organiques (compost)
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/Upload/Publications/Fiche-compost.pdf

Le projet ComposTable, rapport réalisé par Éco-Conseil, UQAC (2007)
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/upload/Publications/le_projet__compostable_2007.pdf

Retour à la terre - Projet pilote d'implantation du compostage en milieu scolaire (édition 2002)
www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/upload/Publications/MICI/Compost_milieu_Scolaire.pdf

Vertal Inc.
www.vertal.ca
L'entreprise vend et distribue un composteur de résidus alimentaires. Hiver comme été, les composteurs "Big Hanna" contrôlent le procédé de compostage thermique et sont une alternative fiable au bac à ordures. Transformez localement les résidus alimentaires sans vous soucier du transport et de la collecte des ordures. 100 kg de résidus alimentaires deviendront 10 kg de compost. La gamme des composteurs "Big Hanna" comprend 5 modèles dont les capacités de transformation permettent de traiter de 75 kg à 1200 kg par semaine de matières compostables. Pour obtenir des informations techniques sur le Big Hanna :
www.vertal.ca/produits.htm
bighanna.blogspot.com
www.vertal.ca/02%20Big%20Hanna%20info%20tech%201203.pdf

Références

Approvisionnement

Guide thématique à l'intention des acteurs des universités et cégeps québécois qui désirent intégrer une politique d'approvisionnement responsable dans leur milieu
www.ciso.qc.ca/wordpress/wp-content/uploads/guide_thematique_cegeps_universites091.pdf

Guide de mise en place d'une politique d'achats *responsable du CISO*
www.ciso.qc.ca/wordpress/wp-content/uploads/guideparweb.pdf

Campagne de la CSN en faveur du commerce équitable et de la consommation responsable
www.csn.qc.ca/c/document_library/get_file?uuid=974d3c43-e82b-4d87-8489-890db5c4fcf7&groupId=28913

Politique d'achats responsable de la CSN
www.csn.qc.ca/c/document_library/get_file?uuid=3cd6eef4-2130-46f7-9451-e9558088fe5c&groupId=13943

Regroupement des gestionnaires d'approvisionnement des universités québécoises – RGAUQ
www.rgauq.qc.ca

Centre collégial des services regroupés – CCSR
www.ccsr.qc.ca

Association canadienne du personnel administratif universitaire – ACPAU
www.caubo.ca

Coalition étudiante Trans-actions responsables
www.coalitionresponsable.org
La Coalition Trans-actions responsables vise à sensibiliser les étudiants et l'administration des établissements scolaires québécois quant à l'adoption de pratiques d'approvisionnement plus respectueuses de l'environnement et des travailleurs en leur fournissant des outils adaptés et concrets. Son site Web offrent des outils adaptés et des stratégies concrètes pour favoriser l'adoption d'une politique d'achats responsable (PAR), des initiatives étudiantes reliées à la consommation responsable et un système de réseautage entre les différents acteurs.

Centre de services partagés du Québec
www.cspq.gouv.qc.ca

Centre international de solidarité ouvrière - CISO
www.ciso.qc.ca

Coalition québécoise contre les ateliers de misère
www.ciso.qc.ca/?page_id=23

Sustainability Purchasing Network
www.buysmartbc.com

Responsible Purchasing Network
www.responsiblepurchasing.org

Références

Approvisionnement

Service-conseil en développement durable
www.takt-etik.com
Takt-etik est une firme d'éco-conseillers visant à rendre accessible le développement durable aux organisations privées et publiques. Née du constat que le manque de temps et de ressources financières empêche bien des entreprises d'entamer une démarche pour améliorer leur bilan environnemental et social, Takt-etik offre des services-conseils abordables et multidisciplinaires.

CommerCvert
lecann.network-boutique.com/boutiques/cVert/index.html
CommerCvert est une boutique en ligne qui présente plusieurs fournisseurs de produits en gros pour les établissements. Les principaux domaines visés sont l'alimentation, l'entretien, l'emballage et les contenants, le matériel sanitaire et les sacs. Ce site est très intéressant pour les établissements qui désirent s'approvisionner en produits de qualité portant les certifications biologique, environnementale et/ou équitable.

Artic-pub
www.artic-pub.qc.ca
Du sac en tissu à la bouteille d'eau en passant par la tasse à café réutilisable, Artic-pub possède un catalogue très complet de produits promotionnels écologiques et autres.

Nova Envirocom – Vaisselle et ustensiles compostables
www.novaenvirocom.ca/1_ustensiles.html#
www.novaenvirocom.ca/images/catalogue-fr.pdf
La firme Nova Envirocom propose toute une gamme de vaisselle compostable, des ustensiles aux tabliers. Bon nombre de ces produits sont biologiques, fabriqués en amidon de maïs au Canada, résistants au froid et à la chaleur. Pour chacun des produits, une description des composantes est fournie.

Consortium Écho-Logique
www.echologique.ca/index.php?p=page&id=14
Le Consortium Écho-Logique vous propose des solutions novatrices dans la gestion environnementale de vos déchets ressources. Il accompagne les gestionnaires d'entreprise et les promoteurs d'événements sur la route du développement durable.

Grossistes en équipements de restaurants à Montréal :
www.trouvezleamontreal.com/app/search/cat-101227/

Vaisselle durable, recyclable et gourdes
www.precidio.com
www.promko.com

Éco-Éval
www.cec.org/eco-sat

Références

Éducation relative à l'environnement

En consultant le site Internet d'ENvironnement JEUnesse à l'adresse suivante, vous trouverez une multitude de renseignements pertinents et de pistes à propos des activités de sensibilisation et de formation à mener dans vos établissements.

www.enjeu.qc.ca/intercaces

Répertoire des ressources en ERE du Québec

www.aqpere.org/repertoire

Ce répertoire offre d'ores et déjà plus de 250 ressources (outils pédagogiques, formations, ateliers, sorties de terrain, etc.) traitant des thématiques environnementales. Les organismes et les individus actifs en ERE pourront s'inscrire gratuitement afin de faire partager leurs ressources et ainsi accroître leur visibilité. De leur côté, les visiteurs du répertoire disposeront d'une interface de recherche multicritère permettant de trouver facilement les ressources répondant à leurs besoins**.**

Pour plus d'informations

Pour trouver plus de références sur des thèmes comme l'organisation d'événements écoresponsables, les transports alternatifs, les produits d'entretien biologiques et plus encore, consultez la trousse Action et Références , téléchargeable sur le site Internet d'ENvironnement JEUnesse

http://enjeu.qc.ca/InterCACEs-et-ressources.html

CERTIFICATION cégep VERT

Contacts

ENvironnement JEUnesse – *Cégep Vert du Québec*

50 rue Saint-Catherine Ouest
Montréal, Québec
H2X 3V4

Téléphone : (514) 252-3016
Télécopieur : (514) 254-5873
Sans frais: 1-866-377-3016

Yannick Chorlay – *Coordonateur*
(514) 252-3016, poste 224
ychorlay@enjeu.qc.ca

Janie-Claude Marchand– *Chargée de projet - Certification*
(514) 252-3016, poste 223
jcmarchand@enjeu.qc.ca